

PAR LE CHEF PIERRE-ALAIN ZURKINDEN

# FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ

## Ingrédients (Pour 4 personnes)

500 g de Gruyère AOP, râpé à la râpe à rösti  
500 g de Vacherin Fribourgeois AOP, râpé à la râpe à rösti  
1-2 gousses d'ail haché  
3-4 dl de vin blanc sec (Fendant ou Chasselas)  
20 g de féculé ou Maïzena  
Kirsch selon goût  
Poivre du moulin

## Préparation:

1. Mélanger dans un saladier le Gruyère AOP et le Vacherin Fribourgeois AOP avec la féculé.
2. Faire chauffer le vin blanc et l'ail dans un caquelon.
3. Ajouter le mélange de fromage et faire fondre jusqu'à ébullition.
4. Ajouter du kirsch (cela donne un petit goût de noisette) et du poivre. Si la fondue est trop épaisse, rajouter un peu de vin blanc.

## Les petits + du Chef

Cette fondue peut être agrémentée de truffe noire (20 g), de bolets ou de morilles (25 g). Pour les bolets frais, les faire revenir dans peu de matière grasse et ajouter à la fondue au moment de servir. Pour les bolets ou les morilles séchés, les faire tremper dans de l'eau et remplacer 1/3 du vin blanc par de l'eau de trempage des champignons. Pour une fondue plus légère, utiliser du champagne à la place du vin blanc.

